

Ristorante I Meridiani

A “casa nostra” tutto è condito con passione e cortesia, nel rispetto delle tradizioni del nostro territorio.

A questo menù si affiancano i piatti del giorno ideati dal nostro chef e proposti dal maître di sala

Antipasti

Battilarda della tradizione romagnola € 18,00

Tortino di zucca su fonduta di taleggio con vela di pane croccante € 15,00

Coniglio in porchetta su purea di patate con cipolline caramellate € 17,00

Calamari dorati su letto di radicchio trevigiano con gocce di aceto balsamico € 17,00

Primi

Ravioli di ricotta e spinaci con crema di parmigiano e bruciatini di crudo di Parma € 16,00

Passatelli asciutti in fricò (anche in brodo) € 17,00

Risotto alla marinara € 17,00

Rigatoni al ragù di scampi e julienne di pomodorini secchi € 17,00

Tagliatelle, cappelletti, strozzapreti fatti in casa € 16,00

Secondi

Tagliata di manzo su crostone di pan brioche con funghi misti trifolati € 24,00

Medaglione di filetto di mora romagnola in crosta di speck su rosti di patate € 22,00

Tataki di tonno al sesamo profumato agli agrumi su spinacino fresco e germogli di soia € 24,00

Pesce fresco del giorno € 24,00

Contorni

Verdure grigliate

Insalata mista

Patate al forno

Verdure al Vapore

Cicoria ripassata in padella

€ 6,00

Coperto € 4,00

Prodotti freschi o surgelati in base alla disponibilità sul mercato.

Alcuni prodotti potrebbero contenere allergeni.

Per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Ristorante I Meridiani

In "Our home" everything is done with passion and courtesy, respecting the traditions of our territory.

This menu is accompanied by the dishes of the day created by our chef and proposed by the maître

Starters

Romagna traditional charcuterie board € 18,00

Pumpkin pie on taleggio fondue with crispy bread € 15,00

Roasted rabbit on mashed potatoes with caramelized spring onions € 17,00

Golden calamari on a bed of Treviso radicchio with drops of balsamic vinegar € 17,00

First course

Ricotta and spinach ravioli with parmesan cream and raw Parma slices € 16,00

Frico dry passatelli (or with broth) € 17,00

Seafood risotto € 17,00

Rigatoni with scampi ragu and dried cherry tomato julienne € 17,00

Fresh homemade pasta € 16,00

Second Course

Sliced beef on brioche bread with mixed sautéed mushrooms € 24,00

Medallion of Romagna Mora in speck crust on potato roasts € 22,00

Citrus-scented sesame tuna tataki on fresh spinach and bean sprouts € 24,00

Fresh fish of the day €. 24,00

Side dishes

Grilled vegetables

Mixed salad

Baked potatoes

Steamed vegetables

Chicory sautéed in a pan

€ 6,00

Cover € 4,00

Fresh or frozen products based on availability on the market.

Some products may contain allergens.

For more information, please refer to our staff.